

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	5
1.3. Manfaat Penelitian.....	5
1.4. Hipotesis Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Tanaman Jagung.....	6
2.2. Limbah Tanaman Jagung.....	7
2.3. Tepung Jagung.....	10
2.4. Silase.....	11
2.5. Bakteri Asam Laktat (BAL).....	12
2.6. pH.....	17
2.7. Isolasi Bakteri Asam Laktat.....	17
2.8. <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>).....	18
III. MATERI DAN METODE.....	20
3.1. Waktu dan Tempat.....	20
3.2. Materi Penelitian.....	20
3.3. Metode Penelitian.....	21
3.4. Peubah yang Diukur.....	21
3.5. Prosedur Penelitian.....	22
3.6. Analisis Data.....	25

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1.	PH Silase Kulit Buah dan Jerami Jagung dengan Penambahan Tepung Jagung yang Berbeda	28
4.2.	Populasi Bakteri Asam Laktat	31
4.3.	Diameter Zona Bening Bakteri Asam Laktat Terhadap <i>E. Coli</i>	34
V.	PENUTUP	37
5.1.	Kesimpulan	37
5.2.	Saran	37
	DAFTAR PUSTAKA	38
	LAMPIRAN....	45

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Proporsi Limbah Tanaman Jagung, Kadar Protein Kasar, dan Nilai Kecernaan Bahan Kering.....	9
2.2. Kandungan Nutrisi Limbah Jagung Berdasarkan Bahan Kering.....	10
2.3. Habitat Bakteri.....	14
3.1. Data Analisis Ragam.....	26
4.1. Rataan pH Silase Limbah Jagung dengan Penambahan Tepung Jagung yang Berbeda.....	28
4.2. Rataan Populasi BAL pada Silase Limbah Jagung dengan Penambahan Tepung Jagung yang Berbeda (log ₁₀ cfu/ml).....	31
4.3. Rataan Zona Bening (cm) BAL terhadap <i>E. Coli</i> dari Silase Jagung dengan Penambahan Tepung Jagung yang Berbeda.....	34

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Tanaman Jagung.....	6
2.2. Kulit Buah Jagung.....	9
2.3. Jerami Jagung.....	9
2.4. Kurva Pertumbuhan Bakteri.....	12
2.5. Metabolisme Homofermentatif dari Bakteri Asam Laktat.....	15
2.6. Metabolisme Heterofermentatif dari Bakteri Asam Laktat.....	16
3.1. Pengujian Diameter Zona Bening.....	24
3.2. Tahapan Pembuatan Silase.....	24
3.3. Analisa Mikrobiologis.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penghitungan Bahan Kering Sampel.....	45
2. Penghitungan Penambahan Air Silase.....	46
3. Penambahan Tepung Jagung.....	47
4. pH Silase Selama Penelitian.....	48
5. Populasi Bakteri Asam Laktat.....	51
6. Diameter zona bening bakteri asam laktat terhadap <i>E. Coli</i>	54
7. Dokumentasi Penelitian.....	57

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.